



2020年（令和2年）6月29日

夏の暑さに、からだに寄り添う一皿を。

帝国ホテルの健康応援メニュー

栄養価の高い食材を使用した料理やドリンクを、
営業を再開した全レストランでご提供

期間：7月1日（水）～9月30日（水）

※一部店舗は6月15日（月）から開始



レストラン横断企画「帝国ホテル 健康応援メニュー」で提供する
『たっぷりケールとヘーゼルナッツのサラダ 小松菜の子キンナンを添えて』（左上）、

健康応援カクテル「Oriental Smash Cocktail × Yu Sugimoto
（オリエントルスマッシュカクテル×杉本料理長）」（左下）

直営レストランのメニューを監修した帝国ホテル 東京料理長 杉本 雄（右）

帝国ホテル 東京は、営業を再開した 5 つの直営レストラン・バーラウンジと
ルームサービス、7 つのテナントレストランにて、7 月 1 日（水）から 9 月 30 日（水）
まで「帝国ホテル 健康応援メニュー」をご提供いたします。直営レストランの
メニューは、全て東京料理長 杉本 雄が監修いたしました。

（一部店舗は 6 月 15 日（月）から開始）



帝国ホテル 東京のレストランは、お客様の安全・安心を第一に考えた体制を整え、
順次営業を再開しております。今回ご提供する「帝国ホテル 健康応援メニュー」は、
本格的な営業再開後初の館内レストラン横断型企画で、お越し頂くお客さまに元気に
なっていただきたいという思いから、直営レストランのメニューは、料理長 杉本が
監修いたしました。

外出機会の減少によってからだ暑さに慣れていない方や食欲が落ちる夏に向けて、
栄養価が高いとされる食材を使った料理やドリンクメニューを、全レストランと
ルームサービスでご提供いたします。フランス料理の他、日本料理、中国料理など、
多様な店舗を持つホテルレストランの強みを生かして、今夏、取り入れたい食材や
食べたい料理を選ぶお楽しみを、新しくご提案いたします。

中でも本館 1 階「パークサイドダイナー」で提供する「たっぷりケールとヘーゼル
ナッツのサラダ 小松菜のチキンナンを添えて」は、素材本来の味を引き出す料理を
得意とする料理長 杉本ならではの一品です。

詳細は次の通りです。

「帝国ホテル 健康応援メニュー」概要

期 間 : 7月1日(水)～9月30日(水)

※一部店舗は6月15日(月)から開始

料 金 : いずれも税込み・サービス料別

◇直営レストラン、バーラウンジ

6月15日(月)より

●本館1階 オールデイダイニング「パークサイドダイナー」

提 供 時 間 : 11:00～21:30 L.O. (22:00 閉店)

お問い合わせ : 03-3539-8046

・たっぷりケールとヘーゼルナッツのサラダ 小松菜のチキンナンを添えて 1,800円

【主な使用食材】ケール、ナッツ、キウイフルーツ、小松菜、リコッタチーズ、鶏胸肉



ビタミンとミネラルが豊富なケールと、良質な脂肪酸を含むナッツ、ビタミンの他、食物繊維が豊富なキウイフルーツを組み合わせ、からだに嬉しいメニュー。味と食感を存分に楽しんで

いただきたい、という杉本の思いから、生のケールと火を入れたケールを使用しています。ベーカリーシェフ特製のナンには、中に小松菜、リコッタチーズ、チキンをはさみ丸くかわいらしい見た目もお楽しみいただけます。

・マンゴーラッシー 1,200円

【主な使用食材】ヨーグルト、マンゴー



●本館1階 「ランデブーラウンジ」

提 供 時 間： 10:00～21:30 L.O. (22:00 閉店) バーコーナーは休業中

お問い合わせ： 03-3539-8045

・BBY (ブルーベリー・バナナ・ヨーグルト) スムージー 1,650 円 (写真右)

【主な使用食材】ブルーベリー、バナナ、ヨーグルト、はちみつ、ブルーベリーシロップ、バニラアイスクリーム、レモンジュース



・フルーツビネガースカッシュ 1,650 円

(写真左)

【主な使用食材】マスカットビネガー、イチゴ、パイナップル、ブルーベリー

7月1日 (水) より

◇直営レストラン、バーラウンジ

●本館17階 「インペリアルラウンジ アクア」

提 供 時 間： 12:00～22:30 L.O. (23:00 閉店)

日曜日もしくは祝日で翌日が平日の場合 12:00～21:30 L.O. (22:00 閉店) までの営業

※定休日 毎週火曜日・水曜日

お問い合わせ： 03-3539-8186

・健康応援カクテル「Oriental Smash Cocktail × Yu Sugimoto (オリエンタルスマッシュカクテル×杉本料理長)」 2,300 円 (写真左)

【主な使用食材】クミン、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス、蜂蜜、ライムジュース、唐辛子

“バーテンダー×料理長” という今までにない組み合わせから生まれたカクテルです。22種類のボタニカルを使用した英国産ジンにスパイスやハーブで香りを移したエキゾ

チックで清涼感のあるスマッシュカクテルに、トマトとベーコンで作られたケーキサレ（塩味のケーキ）を添えました。まず、ケーキサレを一口カナッペのように楽しんでいただいてから、カクテルを飲んでいただきます。料理とカクテルのマリアージュで、1杯に楽しい仕掛けがいくつもある杉本の遊び心あふれる仕立てです。食前酒やナイトキャップにもおすすめです。

・健康応援カクテル「Sesame Hopper(セサミ ホッパー)」 1,800円（写真右）

【主な使用食材】ゴマ、黒胡麻豆乳

煎った胡麻と黒胡麻豆乳を使った和菓子を思わせる奥深いカクテルです。デザートとしても、食後酒としてもお楽しみいただけます。

お好みに応じて、ノンアルコールのモクテルとしてもご用意いたします。



●本館 17階 鉄板焼「嘉門」

提供時間： 昼食 11:30～13:30 L.O. (14:30 閉店)

※定休日 毎週火曜日・水曜日 ※土日祝日に限り事前予約制となります

お問い合わせ： 03-3539-8116

・ランチコースメニュー「桔梗門（ききょうもん）」 10,000円

（前菜（写真上）・魚料理（写真下）・肉料理・お食事・デザート）

【主な使用食材】キヌア、ズッキーニ、スズキ、海苔

華やかなビジュアルと、お肉もお魚も楽しめるコースとして、女性のお客さまにご好評の「桔梗門」ランチコースを杉本が監修いたしました。

スーパーフードのキヌアを使った前菜、日本の発酵食品の代表格である塩麴を使った魚料理は、お客さまの目の前の鉄板で仕上げます。



●本館中2階 フランス料理「レ セゾン」

提 供 時 間： 昼食 11:30～13:30 L.O. (14:30 閉店)

夕食 17:30～20:30 L.O. (22:00 閉店)

※定休日 毎週月曜日・火曜日

お問い合わせ： 03-3539-8087

・蜂蜜で味付けしたフレッシュシェーブルチーズ フルール・ド・セルと生粒胡椒 蜂蜜ビネガールのジュレとオレンジ 3,000 円

【主な使用食材】仏産シェーブルチーズ、乾燥させたクロタン、ビーポレン、
エシャロット、浅葱、オレンジの有機ハチミツ、はちみつビネガー

ビタミンAやカルシウムを含む山羊のチーズ、仏産シェーブルチーズを使用し、蜂蜜
ビネガールのジュレを添え、ビーポレンをアクセントにした一品です。ビーポレンと
は、ミツバチが花粉をパレット状に丸めたもので、働きバチの主要なたんぱく質源と
いわれています。

◇ルームサービス

提 供 時 間： 11:30～21:30 L.O.

・国産鰻とフォワグラのひつまぶし風 4,500 円

【主な使用食材】鰻、フォワグラ、チキン、
かつおだし、オリーブオイルでコンフィした山芋の
グリエ、10種類の国産雑穀米



胃粘膜を保護するぬめり成分を多く含む山芋をオリーブオイルとタイム、ニンニクと
ともにフランス料理仕立てにし、鰻とフォアワグラと合わせました。

・フレッシュミックスグリーンベジタブルジュース 1,700 円

【主な使用食材】ハウレンソウ、セロリ、人参、リンゴ、オレンジ
素材そのものの良さを引き出すため、野菜と果物だけを使って絞りジュースにしました。

◇テナントレストラン（提供店舗一覧）

7月1日（水）より

●本館地下1階 日本料理「東京なだ万」

提供時間： 昼食 11:30～14:00 L.O. (15:00 閉店)、
夕食 17:00～20:00 L.O. (21:00 閉店)

お問い合わせ： 03-3503-7981

●タワー館地下1階 懐石料理「東京吉兆」

提供時間： 昼食 11:30～14:30 L.O. (15:00 閉店)、
夕食 17:00～20:00 L.O. (21:00 閉店)

お問い合わせ： 03-3504-0777

●本館中2階 和食レストラン「讃アプローズ」

提供時間： 昼食 11:30～14:30 L.O. (15:30 閉店)、
夕食 17:00～20:00 L.O. (21:00 閉店)

お問い合わせ： 03-3595-2271

●タワー館地下1階 天ぷら「天一」

提供時間： 11:00～20:00 L.O. (21:00 閉店)

お問い合わせ： 03-3503-1001

●本館地下1階 江戸前寿司「なか田」

提供時間： 11:30～20:30 L.O. (21:00 閉店)

お問い合わせ： 03-3503-6026

●タワー館地下1階 鮨処「鮨源」

提供時間： 11:00～20:30 L.O. (21:00 閉店)

お問い合わせ： 03-3503-3600

●タワー館地下1階 中国料理「北京」

提 供 時 間： 昼食 11:30～14:30 L.O. (15:00 閉店)、
夕食 17:00～20:00 L.O. (21:00 閉店)

お問い合わせ： 03-3503-8251

【帝国ホテル 東京料理長 杉本雄】

1999年に帝国ホテルに入社後、2004年に退社し渡仏。ミシュラン三つ星レストランの料理長などを務めた。

2012年には、フランスで最高の権威を誇る料理コンクール「プロスペール・モンタニエ料理コンクール」で日本人初の優勝。また、シャンパーニュ・メゾンのテタンジェ社が開催する「ル・テタンジェ国際コンクール」フランス大会で優勝、インターナショナル大会で第2位を受賞。

2017年に再入社し、宴会調理課のシェフを経て、2019年4月に東京料理長に就任。

